

There was an  
error  
generating  
the navbar:  
Can't find  
variable:  
WpNavBar

---

Guatemala Coffee è una torrefazione artigianale che produce miscele di alta qualità per il settore Bar e Famiglia. Il processo di produzione tiene conto delle diverse caratteristiche della materia prima (il caffè è un prodotto naturale e ogni raccolto ha le sue peculiarità). Il nostro caffè, infatti, viene sottoposto ad una tostatura lenta, continuamente sorvegliata al fine di ottenere il giusto grado di cottura, per una ottima resa in tazza.

Ogni tipo di caffè (diverso per varietà e/o provenienza) ha i suoi tempi di cottura e viene tostato separatamente, suddiviso per tipo e per dimensione del chicco. Nel caffè commerciale spesso, per ridurre i tempi di tostatura, le varietà vengono miscelate prima della tostatura oppure aumentate le temperature. Tale pratica riduce sicuramente tempi e costi ma limita le possibilità di ottenere un caffè equilibrato in sapore e aroma.

Le caratteristiche della nostra produzione:

- l'accurata selezione del caffè per varietà e provenienza
- la tostatura, diversificata per tipo di caffè e per grandezza del chicco
- un accurato controllo del grado di tostatura
- tostatura lenta che sviluppa tutti gli aromi racchiusi nel chicco
- la miscelazione accurata effettuata dopo la tostatura

